FR 5547

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Manual de instruções • Istruzioni per l'uso • Instruction Manual
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití • Használati utasítás
Інструкція з експлуатації • Руководство по эксплуатации

Kaltzonen-Fritteuse

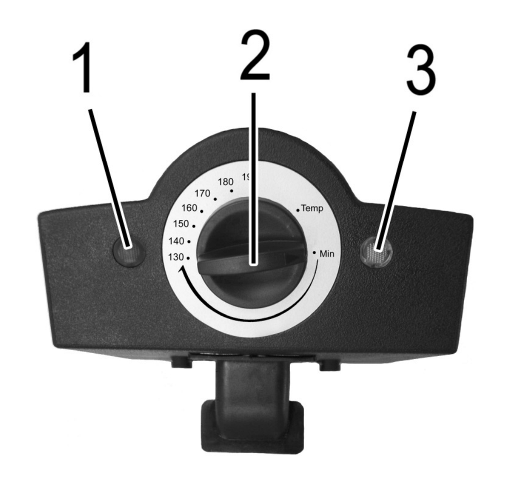
Koudzone-frituurpan • Friteuse parois froides • Freidora de zonas frías
Fritadeira de zonas frias • Friggitrice con zona fredda • Cold Zone Deep Fat Fryer
Frytownica • Fritéza se studenými zónami • Hidegzónás fritőz
Фритюрниця с ефектом холодної зони • Фритюр с холодной зоной



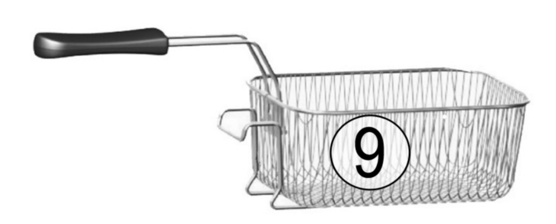
PERFECT IN FORM AND FUNCTION **AEG**

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo
Descrição dos elementos • Elementi di comando
Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků
A kezelő elemek áttekintése
Огляд елементів приладу • Обзор деталей прибора











Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ AVISO!
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensóricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

ℹ INDICACIÓN:
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

⚠ AVISO:
- ¡Nunca añada agua al aceite!
- En caso de sobrecalentamiento se pueden quemar los aceites y las grasas. ¡Tenga cuidado! ¡No olvide desconectar el aparato después del funcionamiento! Para ello, ponga primero el termostato en la posición mínima y a continuación retire la clavija.

Indicación de los elementos de manejo

1 Luz de control de funcionamiento (roja)
2 Regulador para la temperatura
3 Luz de control de temperatura (verde)
4 Interruptor de seguridad
5 Botón Restart
6 Casilla de cable
7 Recipiente para la grasa de freír
8 Carcasa
9 Cesta el freír

Empleo conforme al uso prescrito

Este aparato sirve para freír alimentos.

Solamente está destinado para esta finalidad y tan sólo se puede utilizar para esto. Se puede utilizar únicamente de la manera descrita en el manual de instrucciones. El aparato no se debe usar para fines comerciales.

Todas las demás aplicaciones se consideran como no conformes al uso prescrito y pueden originar daños materiales o incluso daños personales.

ETV Elektro-Technische Vertriebsgesellschaft mbH no se responsabiliza por los daños que se originen a causa de un empleo no conforme al uso prescrito.

Puesta en marcha

Antes del primer uso

1. Aparte el embalaje. Aparte la tapadera de la freidora. En la freídora se encuentra la cesta de freír. Retire todos los objetos de la freídora.
2. Recomendamos limpiar la tapadera, la carcasa, el recipiente y la cesta de freír como indicado bajo **Limpieza**.
3. Extraiga por favor el cable de conexión de la casilla de cable.

Conexión eléctrica

- Asegúrese que la tensión del aparato (vea la placa del tipo) coincida con la tensión de red.
- Sólo conecte el enchufe con un receptáculo aislado de tierra de 230 V ~ 50 Hz debidamente instalado.

Consumo Nominal

El equipo puede asumir una potencia de 2000 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.

ATENCIÓN: SOBRECARGA:
- Si utiliza cables alargadores, deberían tener un diámetro de al menos 1,5 mm² .
- No utilice enchufes múltiples, como este equipo es demasiado potente.

Indicaciones para el uso

1. Aparte regularmente restos de alimentos (como por ejemplo trozos de patatas fritas) del aceite. Después de varias utilizaciones debería cambiar el aceite.

   Para freír utilice aceite o grasa de calidad buena.

2. Los aceites y las grasas se tienen que poder calentar en temperaturas altas. Evite el uso de margarina, aceite de oliva o mantequilla. Estos tipos de grasa no son los apropiados para freír, por producir humo en temperaturas bajas.

   Recomendamos el uso de aceite para freír líquido.

   AVISO:
   ¡Rogamos prestar atención a esta importante nota, si quiere utilizar grasa!

   En caso de utilizar grasa, parta ésta en trozos pequeños. Ponga el termostato en la temperatura mínima y añada los trozos pequeños poco a poco. Al estar la grasa derritida y alcanzado el nivel de aceite, puede ajustar en el termostato la temperatura deseada.

   ¡De ninguna manera coloque la grasa en la cesta de freír!

3. Para disminuir el contenido de acrilamido en alimentos con fécula (patatas, cereales) se recomienda, no sobrepasar al freír una temperatura de 170°C (quizás 175 °C). Además se advierte de mantener el tiempo de freidura muy corto y de freír los alimentos solamente hasta que tengan un color amarillo dorado.
4. **Por favor tenga en cuenta**, que se acciona el interruptor de seguridad (4), al haber empujado el elemento de control en la guía.
5. Elija la temperatura apropiada para freír, respetando la clase de alimento. Por norma: Alimentos precocinados necesitan una mayor temperatura que alimentos frescos.
6. Cuando esté el aceite o la grasa todavia caliente, no debe mover o desplazar la freídora.
7. Si va a freír alimentos de hojaldre u de otra masa debe quitar la masa sobrante e introducir los trozos cuidadosamente en el aceite.
8. Tenga por favor atención que la empuñadura en la cesta de freír esté bien sujetada.
   - Apriete los extremos del hilo en el extremo libre de la empuñadura.
   - Guíe los ángulos en los ojetes de alambre en el interior de la cesta.
   - La cesta de freír sólo se debe llenar hasta 2/3 de su capacidad. No sobrellene la cesta de freír.
9. Seque los alimentos húmedos antes con un paño.

   ATENCIÓN:
   En caso de que los alimentos estén muy húmedos (p.ej, patatas fritas cubiertas con mucho hielo), se produce una fuerte formación de espuma que en el caso más desfavorable podría originar el derrame del aceite.

Uso

1. Debe asegurarse que el aparato esté desconectado de la red y apagado (Las lámparas de control están apagadas).
2. Aparte la tapadera de la freidora.
3. Aparte la cesta de freír y llene el recipiente con aceite o grasa (por lo máximo 3 l). El nivel de relleno se tiene que encontrar entre la marca Min- y Max-.
4. Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz. Se ilumina la lámpara de control roja. Girando el regulador de temperatura (2) ajuste la temperatura deseada.
5. Se ilumina la lámpara de control verde. Al alcanzar la temperatura, se apagará la lámpara de control verde. Coloque con cuidado la cesta de freír con los ingredientes a freír en la grasa caliente.
6. Durante el proceso de freír la lámpara de control verde se conectará y desconectará unas cuantas veces. Esto es normal y muestra que la temperatura se mantiene y está controlada de forma termostática. Después del transcurso del tiempo de fritura (Los tiempos de fritura

están indicados en el embalaje de los alimentos o en la receta), retire la cesta de freír.
7. Deje que los trozos fritos goteen un poco el aceite.
8. Para desconectar el aparato, ajuste el regulador de temperatura a la posición MIN y retire la clavija de la caja de enchufe. Enrolle el cable de la red en forma de espiral en la casilla de cable.

Limpieza

⚠ **AVISO:**
Desconectar antes de cada limpieza el enchufe y espere siempre que el equipo se haya enfriado.

⚠ **ATENCIÓN:**
- No utilice ningún cepillo metálico u otros objetos que rayen el aparato.
- No utilice detergentes agresivos o que rayen.
- Para su limpieza, en ningún caso sumerja el aparato bajo agua.

Espere con la limpieza hasta que la freídora esté completamente fría. De todas formas debería esperar de 1 a 2 horas después del uso, para evitar posibles quemaduras.

Recipiente para la grasa de freír

- Para cambiar el aceite, extraiga el recipiente para la grasa de freír y vierta el aceite por los lados.
- Limpie el recipiente para la grasa, la tapadera y la carcasa con un paño hume-decido y si es necesario con un agente doméstico.Se ruega no sumergir losobjetos en agua.
- La cesta de freír la puede lavar de forma habitual en un baño jabonoso.

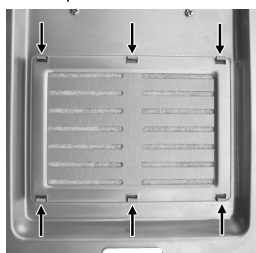
Carcasa

Después del uso limpie la carcasa con un paño levemente humedecido.

Recambio del filtro de absorción de grasa y de olor

Puede recambiar el filtro en la tapadera.

- Saque el filtro del interior de la tapa, apretando las pinzas.
- Quite la rejilla.
- Recambie los filtros.
- Después del recambio monte de nuevo la cubierta.



INDICACIÓN:
Al haber gastado estos filtros, puede utilizar filtros universales, p.ej. de las campanas de cocina, y cortar éstos a medida.

Reparación de fallos

El aparato no tiene función

Remedio:

- Supervise la conexión a la red.
- Supervise la posición del termostato.

Otras posibles causas:

Su aparato está equipado con un **interruptor de seguridad** (4).

Este evita la conexión no intencional de la calefacción.

Remedio:

Controle el ajuste correcto del elemento de control.

Protección de sobrecalentamiento

- En caso de que haya encendido por error su freidora, cuando no haya aceite o grasa en ella, se conectará automáticamente la protección de sobrecalentamiento. El aparato no estará ahora disponible para el servicio. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- Cuando se haya enfriado por completo el aparato, accione primero el botón „RESTART“ (5) que se encuentra en la parte posterior del elemento de control, de modo que pueda utilizar nuevamente la freidora. Para ello, utilice un objeto de plástico o de madera con un tamaño por lo mínimo de 4 cm.

Datos técnicos

Modelo: ... FR 5547

Suministro de tensión: ... 220-240 V, 50/60 Hz

Consumo de energía: ... 2000 W

Clase de protección: ... I

Cantidad de llenado: ... máx. 3 Litros

Peso neto: ... 2,45 kg

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.